40e Année. — N° 32 12 Aout 1923

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully .... Chronique. — Remèdes aux crises viticoles présentes et futures ; — Les cours des vins sont en hausse.

André Dégère..... Limitation de la production du vin par la distillation et le vinage.

Laprugne ..... Le congrès viticote de Chalon-sur-Saône.

Emile Servière..... Le vinage à la cuve.

N..... Les industriels protestent contre la protection douanière réclamée par la viticulture.

J. Grandvoinnet..... Congrès de la Mutualité agricole à Bourg.

Bibliographie..... Guide de l'emploi de l'acide sulfureux en vinification, par G. Gimel.

Informations et communications de sociétés agricoles. — Concours d'appareils pour le séchage artificiel des fruits et légumes. — Récoltons les plantes médicinales sauvages.

Bulletin Commercial. — Observations météorologiques.

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

Remèdes aux crises viticoles présentes et futures

Il est bien certain que si nous avions moins de vignes, nous récolterions moins de vin. C'est une « découverte » que viennent de faire certains de nos confrères de la presse, et même quelques-uns de nos lecteurs.

On n'a pas oublié le conseil donné aux viticulteurs méridionaux par les Chambres de commerce de Bordeaux et du Sud-Ouest : « Arrachez vos vignes et cultivez du blé. » Nous avons retrouvé la même note dans un journal de la Drôme et dans quelques autres...

Mais voici un autre son de cloche, que nous apportent diverses correspondances. Ce sont des viticulteurs méridionaux qui, à leur tour, proposent la réduction des vignobles... des régions autres que le Midi. L'un d'eux nous propose même une solution très radicale : Ne laisser subsister, en dehors du Midi, que les crus classés.

Ce n'est pas plus difficile que cela : il y aurait des régions obligatoirement consacrées à la culture des céréales, d'autres à

l'élevage du bétail, d'autres... à ce que l'on voudra, sauf à la vigne. Sans aller aussi loin, M. Emmanuel Brousse, président d'honneur du groupe viticole de la Chambre, écrivait récemment, dans le *Petit Journal Agricole*, que l'unique remède à la crise consisterait à « restreindre la culture de la vigne dans les régions où, normalement, elle peut et doit subsister ».

M. Brousse s'attèle là à un problème insoluble, à ce qu'il nous semble. La vigne peut subsister partout où elle pousse. De Strasbourg à Bordeaux, de Vintimille à Nantes, de Port-Vendres à Reims et au delà, il y a des vignes prospères.

Sur quoi se basera-t-on pour décréter l'exclusion de certains vignobles ? Sur la qualité du vin ? Ce serait la disparition d'une partie des plantations du Midi. Ou bien sur le climat permettant d'autres cultures ? Il faudrait alors supprimer la plupart des vignobles à vins ordinaires du Nord-Est, du Centre, de l'Ouest et du Sud-Ouest. Mais croit-on que les viticulteurs désignés pour le sacrifice se laisseraient ainsi exproprier ? Allons donc !

Tous ces projets — selon nous — sont de pure fantaisie.

Alors, de quels côtés se tourner ?

Les principaux remèdes à envisager, nous semble-t-il, sont les suivants :

Développement de la consommation ; — distillation ; — concentration des moûts.

Consommation. — La consommation est déjà fort élevée en France, elle est en progression régulière depuis trois ans, mais sans doute, pourrait-elle se développer encore, à la faveur d'une réduction sérieuse des droits de circulation et d'un abaissement du prix des transports.

Elle s'accroîtrait sensiblement — et d'un bond, — si l'on pouvait décider les hôteliers et restaurateurs à comprendre, comme autrefois, le vin dans le prix des repas. Ils s'y refusent actuellement, mais, avec le *Moniteur Vinicole*, nous pensons que producteurs et commerçants doivent entreprendre à ce sujet une « propagande impitoyable » et sans tarder, « car il ne s'agit pas seulement en ce moment de leurs intérêts qui sont en péril, mais encore de l'avenir de nos vins et de l'avenir de nos exportations à l'étranger ».

« Nos viticulteurs et nos négociants sont assez nombreux en France, pour rappeler efficacement aux hôteliers et restaurateurs,

qu'un devoir civique s'impose à eux : la défense du vin. Il y a là une richesse nationale qu'il est inadmissible de laisser péricliter.»

Distillation. — La présente crise ne se serait pas produite, ou aurait été très atténuée, si la promesse faite aux viticulteurs, de réserver la consommation de bouche aux alcools de fruits avait été réalisée. Les distilleries marchent, en ce moment, mais quelques millions d'hectolitres de plus seraient passés par la chaudière, si les producteurs d'alcool avaient pu compter sur le monopole.

Laissons pour le moment, la question du vinage à la cuve, puisqu'elle ne semble pas devoir rallier l'unanimité des viticulteurs ; c'est une étude à poursuivre.

Il n'y a pas lieu de faire un « bloc » des deux questions : *vinage* et *concentration des moûts*. Ce sont choses absolument différentes.

Concentration des moûts et sucrage des vendanges. — De ce côté, il peut se créer, assez rapidement, un débouché très important.

Voici les considérations que font valoir, en faveur de cette innovation, MM. Lesaché et ses collègues, dans l'exposé des motifs du projet de loi dont nous avons parlé :

« En étudiant dernièrement la question des sucres, et en constatant que la France était obligée d'importer cette année plus de 250.000 tonnes de sucres exotiques, nous avons été frappés de ce fait qu'alors que l'avilissement du franc devrait nous porter à tirer de notre sol tous les produits qu'il peut donner afin de diminuer nos achats à l'étranger, notre législation fiscale, dont la loi fondamentale remonte à plus de cent ans, ne permet toujours pas d'utiliser nos ressources nationales.

Malgré les progrès de la science, il est toujours interdit au XX[e] siècle d'employer pour la vinification le sucre qui existe à l'état de glucose dans le jus de raisin, car la loi ne considère le sucrage comme licite que s'il est pratiqué à l'aide de sucre de canne ou de betterave.

Et c'est ainsi que nous avons, en 1922, employé à la chaptalisation de la vendange 2.200.000 k. de sucre qu'il faudra remplacer pour les besoins courants par des importations, tandis que notre vendange exceptionnellement abondante renfermait tout le glucose nécessaire à son traitement et bien au delà !

L'heure est venue de modifier une législation désuète, qui conduit au résultat que nous venons de rappeler, antiéconomique au premier chef, ruineux pour les finances publiques.

La concentration des moûts peut s'opérer de deux manières différentes : par la congélation ou par l'évaporation dans le vide à basse température.

Cette opération est tout à fait recommandable et sa généralisation aurait les résultats les plus heureux pour notre viticulture nationale.

Quelques chiffres permettront d'apercevoir immédiatement l'importance de cette question.

Pour amener à 10 degrés le jus titrant habituellement 7 degré Baumé, la

concentration détermine une réduction de volume de 30 o/o environ. Si on voulait amener à 10 degrés du jus titrant seulement 5 degrés, la réduction de volume serait de 50 o/o.

Dans l'ensemble du pays nous pensons qu'on peut évaluer à 20 o/o la réduction du volume de la vendange française si dans toutes les régions où le vin est faible en alcool on pratiquait la concentration des moûts.

Donc, premier résultat : on atténuerait la crise de mévente et cette considération est de première importance, cette année surtout.

D'autre part, les moûts fortement concentrés peuvent se conserver intacts plusieurs années. Il deviendrait donc possible de mettre en réserve sous un faible volume une partie de la récolte dans les années d'abondance et de se servir de cette réserve pour chaptaliser les vendanges dans les années déficitaires.

La concentration permettrait ainsi, au bénéfice du vigneron, d'atténuer les crises de baisse dans les années de forte vendange, et, au bénéfice du consommateur, d'atténuer les hausses excessives dans les mauvaises années.

Il en résulterait un équilibre favorable à l'ensemble du pays.

Enfin — dernier avantage pour la France — une industrie nouvelle ne tarderait pas à naître chez nous.

Les moûts concentrés ont, en effet, de nombreux débouchés. Ils peuvent être employés dans la confection des sirops et des confitures. Ils peuvent aussi faire l'objet de transactions intéressantes entre les diverses parties du vignoble français. Les moûts de nos régions du Centre et de l'Est, riches en acide tartrique seraient recherchés par les viticulteurs du Midi et de l'Algérie dont les produits, riches en sucre, manquent parfois d'acidité.

Il semble également certain que nous pourrions développer considérablement nos débouchés aux Etats-Unis dont l'accès est fermé aux liquides alcooliques, mais non aux produits sucrés n'ayant subi aucune fermentation.

S'il en est ainsi nous retrouverions sous la forme de moûts concentrés une exportation qui nous fait actuellement bien défaut pour nos vins.

Actuellement, le décret du 19 août 1921 permet la concentration des moûts, mais seulement « dans une limite telle que le moût concentré puisse subir la fermentation alcoolique sans aucune addition d'eau et en donnant un vin présentant une composition semblable à celle des vins qui peuvent être obtenus habituellement par les moûts de même origine que le moût soumis à la concentration. *En aucun cas, la réduction de volume ne pourra dépasser le dirième du moût traité* ».

Une législation aussi draconienne équivaut à l'interdiction de créer l'industrie de la concentration. La concontration ne peut, en effet, se faire que dans une véritable usine, à l'aide d'appareils dispendieux et délicats. Ce seront soit des industriels, soit des coopératives, qui seuls pourront se livrer à cette opération, et comme il faudra qu'ils traitent des quantités de moûts importantes sous peine d'être écrasés par leurs frais généraux, force est de leur accorder un assez grand rayon pour l'écoulement du moût concentré qui sortira de leurs usines.

D'autre part, il est actuellement permis d'ajouter 10 kilos de sucre par hectolitre de vendange soit l'équivalent de 5 kilos de sucre par hectolitre de moût, ce qui permet de remonter le vin de 2°75. Or, si la concentration ne peut pas dépasser le dixième du volume, on ne remontera guère le vin que d'un degré. Cela revient à dire qu'actuellement la concentration permise ne présente aucun intérêt : le sucrage est beaucoup plus intéressant.

Sur ce point encore le décret du 19 août demande à être élargi ».

— Nous examinerons, un autre jour, la question des piquettes et des vins de seconde cuvée.

Les cours des vins sont en hausse

Les cotes officielles des derniers marchés de Nîmes et de Montpellier ont enregistré une hausse sensible des cours.

Marchés des	Vins de 8 à 11 degrés Nîmes	Montpellier
16 juillet	40 à 60 fr.	
17 juillet		40 à 64 fr.
30 juillet	41 à 62 fr.	
31 juillet		41 à 65 fr.
6 août	45 à 65 fr.	
7 août		42 à 66 fr.

Les raisons de cette amélioration paraissent être les suivantes :

1° Epuisement assez proche des *bons vins*, nous voulons dire de ceux qui, non seulement ont de la couleur et un certain degré, mais sont restés *solides*.

La récolte dernière donnera, en effet, d'assez forts déchets : Vins piqués dans le Midi, vins tournés dans les régions du Nord, tous produits qui ne peuvent plus aller qu'à la chaudière, à la vinaigrerie, ou même, pour quelques-uns, au ruisseau.

2° Très forte consommation en franchise, surtout dans les régions où l'on a récolté des vins faibles, qui ont été et sont bus sans aucune addition d'eau.

De ce chef, le stock à la propriété, au 30 septembre, sera beaucoup plus réduit qu'on pouvait le craindre après une aussi grosse récolte.

3° Dans le Midi, la sécheresse et la chaleur réduisent, un peu chaque jour, les espérances de belle récolte que les apparences du printemps avaient fait naître.

4° Les stocks sont tellement réduits en Algérie, que l'on vient d'y importer des vins ordinaires de France, — ce qui ne s'était pas vu depuis de longues années !

Il serait prématuré de conclure que la crise est terminée ; on peut, cependant, entrevoir des temps meilleurs.

L. Degrully.

LIMITATION DE LA PRODUCTION DU VIN
PAR LA DISTILLATION ET LE VINAGE

St-André-de-Cubzac (Gironde), 24 juillet 1923.

« Je termine, — un peu en retard — la lecture du « *Progrès Agricole* » du 15 juillet 1923 et mon attention a été retenue par les idées nettement opposées de M. Charles Caffort et de M. J. Chapelle.

A mon avis, tous deux ont raison !..... : on pourrait viner sans risquer les dangers indiqués par M. Caffort.

En considérant que la culture du tabac est prohibée dans certaines régions et limitée par ailleurs, je me permettrai simplement de signaler que le vin étant un produit aussi « nécessaire » que le tabac, on pourrait songer à interdire les plantations de vignes dans les Départements où cette culture n'a pas été pratiquée jusqu'à notre époque de crise viticole (1).

Cette mesure peu libérale devrait être le dernier remède à appliquer.

Il serait plus simple de limiter la production du vin, en refusant l'appellation « vin » à toute boisson alcoolisée ne titrant pas 8° Malligand.

De la sorte consommateurs, producteurs et commerçants seraient satisfaits (ce qui se réalise rarement !).

Les consommateurs auraient un vin plus agréable et meilleur pour leur santé, les vins de 5°, 6°, 7° ayant disparu du « comptoir ».

Les producteurs se divisent en deux catégories :

Vins titrant plus de 8° : la distillation des autres vins supprimerait des hectos sur le marché et consoliderait les cours ;

Vins titrant moins de 8° toujours produits par des cépages à gros rendement (2) ou nécessitant moins de soins : obligation compensatrice de distiller une partie de ces vins pour les porter à 8° ; aucune perte ne résulterait pour ce producteur qui bénéficierait en outre du raffermissement des cours résultant de la diminution du stock.

Enfin le commerçant recevrait des vins égalisés au minimum de 8°, ce qui éviterait des manipulations toujours onéreuses et des doutes sur la qualité de produits titrant de si faibles degrés.

Les sanctions :

Pour obliger le vinage à la propriété, la pièce de régie ne serait délivrée que sur attestation du degré alcoolique au moins égal à 8°, sans quoi l'appellation « vin » aurait été demandée à tort, et on se trouverait en présence d'une boisson alcoolique devant payer les droits de l'alcool ; l'administration est suffisamment armée pour faire appliquer cette disposition.

Restent enfin les craintes de mouillage de M. Caffort. Si la distillation et le vinage ne sont consentis que pour des vins inférieurs à 8°, et devant porter le solde à 8° par la suite, il est inutile d'entrer dans des considérations de chiffres, car il est trop évident que cette opération illicite entraînerait une forte perte ; elle n'est donc pas à redouter. André Dégère.

---

(1) Il n'y a guère que 12 départements dépourvus totalement de vigne ; ce sont ceux où elle ne pousse pas ; la mesure proposée serait donc inopérante. (*Note de la Rédaction*).

(2) Pas toujours ; en 1922, beaucoup de vignes donnant habituellement de faibles rendements, dans le Centre, le Nord-Est, etc., ont produit des vins de 5 à 6 degrés. (*Note de la Rédaction*).

LE CONGRÈS VITICOLE DE CHALON-SUR-SAONE

La Confédération des Associations viticoles de la Bourgogne, qui groupe les associations et fédérations de la Côte-d'Or, de l'Yonne, de Saône-et-Loire et de l'arrondissement de Villefranche, appartenant au Rhône, a tenu son important congrès annuel, le dimanche 29 juillet, à Chalon-sur-Saône, dans la salle du Pathé-Palace.

Plus de trois cents délégués étaient réunis sous la présidence de M. Savot, président de la Confédération, assisté de M. d'Angerville, président de la Société d'agriculture et de viticulture de Beaune ; Clair, secrétaire général ; Vernachet, trésorier de la Confédération.

Etaient présents un certain nombre de parlementaires de la région : MM. Camuzet, Charlot, Vincent, députés de la Côte-d'Or ; Tisseyre, député de Saône-et-Loire, représentant ses collègues du département ; Lenail, député du Rhône ; Bender, ancien député, président de la Fédération beaujolaise.

Assistaient également à la réunion : MM. Ferré, directeur de la Station œnologique de Beaune ; Gatheron, directeur de la Mutuelle de Bourgogne et de Franche-Comté et diverses personnalités du monde viticole.

Avant l'ouverture du Congrès, M. Randé, adjoint au maire de la ville de Chalon-sur-Saône, souhaite la bienvenue aux congressistes en présentant les excuses de M. Maugey, maire, qui n'a pu s'aquitter de ce devoir pour raison de santé. Il observe que Chalon est à juste titre choisi comme siège du congrès, car il est au centre de la région bourguignonne et d'une importante partie du grand vignoble, celui du Chalonnais.

Rappelant Renan, il dit que le vin de France est un des meilleurs agents de la propagande française à l'étranger, en même temps qu'il apporte santé, gaieté, liberté. Aussi conserver à la production du vin la place qui lui revint, aux viticulteurs les moyens de cette production par le triomphe de leurs justes revendications est un devoir national.

Le président Savot remercie M. Randé et la ville de Chalon pour l'accueil que la Fédération a toujours rencontré dans cette ville. C'est, en effet, en 1906 que la Confédération tenait à Chalon son premier congrès. La guerre survenue en 1914 empêchait de le tenir cette même année, mais de nouveau le congrès se retrouvait à Chalon en 1919. Le conseil, au surplus, tenait ses réunions régulièrement à Chalon, durant la guerre, tous les deux mois. Aussi les remerciements à la ville de Chalon et à sa municipalité sont-ils adressés de tout cœur. M. Savot remercie également les parlementaires présents, la presse régionale à laquelle il adresse un appel pour mener campagne contre les ennemis de la viticulture, puis il demande la concorde et l'union de tous les défenseurs des intérêts communs de tous les viticulteurs.

Après lecture d'excuses de diverses personnalités absentes, la séance est déclarée ouverte.

Tout d'abord, M. Charles Dubois, qui a été obligé, pour des raisons personnelles, d'abandoner ses fonctions de membre du Conseil de la Fédération, est acclamé président d'honneur du Congrès.

M. Savot donne lecture du rapport du Conseil d'administration sur le fonctionnement de la Fédération au cours de l'année écoulée.

De ce rapport, il résulte que le Conseil a tenu régulièrement ses réunions

périodiques pour l'étude des diverses questions d'intérêt viticole. Cette étude a porté sur le régime des eaux-de-vie et celui des bouilleurs de cru, les droits de consommation, la taxe de luxe, les droits de circulation, la perception de la taxe de 0 fr. 50 par hectolitre. les appellations d'origine, la répression des fraudes, la taxe sur le chiffre d'affaires des syndicats agricoles, l'impôt sur les bénéfices agricoles, les chambres d'agriculture, la loi sur les accidents, l'amodiation des mines de potasse.

Le Conseil s'est tenu en liaison avec les grandes association viticoles et a participé à l'obtention des résultats acquis sous l'influence des résolutions adoptées par la Conférence internationale du vin, de même que dans le domaine législatif : loi sur le carburant national, suppression de la taxe de luxe sur les vins.

Le rapporteur ajoute que plusieurs lois devraient être l'objet d'amendements correcteurs, notamment la loi du 28 février 1923 sur la distillation, qui, pratiquement, est inapplicable, et la loi de finances, art. 60, qui, tout en abaissant à 0 fr. 05 la taxe par hectolitre pour les vins, laisse subsister la proportionnalité à la quantité déclarée, et crée une inégalité entre les déclarants si elle n'a pas d'effet rétroactif. De même des modifications sont désirables en ce qui touche la loi sur les appellations d'origine et la loi sur les assurances contre les accidents agricoles.

Les projets de loi actuellement présentés au Parlement soulèvent aussi d'importantes observations, dont ne peut se désintéresser la Confédération.

En terminant, le rapporteur observe que le programme d'action reste vaste et que les efforts du Conseil ont porté sur un très grand nombre de questions, dont il donne seulement un résumé.

M. Vernachet, trésorier, expose ensuite la situation financière de laquelle il ressort que l'excédent des recettes sur les dépenses s'élève à 15.258 fr. 25 qui, ajoutés à l'encaisse de l'exercice clos, forment un total disponible de 38.996 fr. 40.

Le nombre des membres s'est accru de 1.663. La cotisation du sou à l'hectolitre a produit environ un tiers de plus que l'année précédente.

La proposition faite par l'un des membres de consacrer les deux tiers du produit du sou à l'hectolitre à la répression des fraudes n'est pas acceptée, le président ayant fait observer que les fraudes ont sensiblement diminué et qu'un seul agent de répression suffit dans les conditions actuelles.

Pour ne pas augmenter le prix de l'abonnement au *Vigneron de Bourgogne*, organe adressé à tous les adhérents, une partie de la cotisation reste affectée aux frais de publication de ce journal. Le Conseil d'administration est chargé d'examiner cette question pour l'avenir.

Viennent alors en discussion les divers vœux soumis à l'assemblée.

Le Congrès adopte le vœu que le droit de circulation sur les vins soit abaissé à 5 fr. par hecto et ne constitue plus qu'un simple droit de statistique, le vin devant être considéré comme une boisson courante, presque de nécessité, et la viticulture constituant l'une des principales branches de l'activité nationale.

Il adopte aussi le vœu que, malgré l'avis du Conseil supérieur des chemins de fer, le gouvernement use de ses prérogatives pour obtenir un abaissement des tarifs de transport des vins et établir la base kilométrique à la fixation de ces tarifs.

La suppression des piquettes et vins de sucre qui avait déjà fait l'objet de vœux dans deux congrès antérieurs est rappelée simplement.

Un membre ayant demandé s'il est exact que le mouillage des vins est autorisé en Alsace jusqu'à 20 o/o, M. Camuzet, député, répond que le fait existe et qu'il résulte de la législation allemande qui régit encore le pays. Un certain temps est nécessaire pour la transition de ce régime à celui qui régit le reste de la France.

En ce qui concerne la répression des fraudes, le Congrès adopte le vœu que soient augmentés les dommages-intérêts alloués aux syndicats lors des condamnations prononcées contre les délinquants.

La question des vignettes, faisant l'objet du projet de loi du Ministre de l'Agriculture, soulève une active discussion. En présence des inconvénients que ferait naître l'application des vignettes, l'assemblée préfère la proposition d'un registre, en même temps que la stricte application de la loi de 1919 et la création de pièces de régie nouvelles, particulières aux produits vendus, avec appellations d'origine.

En outre, des volants détachés d'une souche seraient mis en service : l'un suivant la lettre de voiture jusque chez le consommateur, l'autre allant jusqu'à la frontière et faisant retour à l'administration de la régie.

Au sujet des appellations d'origine, la Confédération a engagé un procès en illégalité contre le décret instituant la taxe proportionnelle. En attendant, le Congrès décide que la taxe ne sera pas payée jusqu'au moment où le procès sera solutionné.

L'assemblée demande que la circulation des vendanges de crus, dans les régions ayant droit à l'appellation d'origine, soit soumise à l'accompagnement d'un titre de mouvement.

Le régime douanier appelle la discussion sur le coefficient applicable aux tarifs franco-espagnols dont on propose le relèvement de 2,05 à 3.

Un vœu est adopté pour que la taxe de 400 francs proposée en remplacement de la taxe de luxe ne s'applique pas à l'alcool consommé par le récoltant en surplus de l'allocation en franchise.

Est adopté également le vœu que l'allocation de 10 litres d'alcool soit étendue même au propriétaire non exploitant et que la distillation puisse avoir lieu « simultanément » du 1er octobre au 1er février.

La séance de l'après-midi commence par une réunion du Syndicat de défense de la viticulture bourguignonne, pendant laquelle M. d'Angerville donne lecture du rapport sur les travaux de cette association.

Une conférence de M. Ferré, directeur de la station œnologique de Beaune, succède à ce rapport et fait l'exposé des soins à donner à la vaisselle vinaire et aux vendanges afin d'assurer le succès de la vinification.

Puis M. Perraton montre les avantages à retirer de la distillation des petits vins et de l'emploi de l'alcool ainsi obtenu au remontage des autres vins.

Un vœu tendant à l'autorisrtion de ces pratiques est adopté.

M. Challand, président du Syndicat des fabricants de sucre de fruits, montre ce qu'est la concentration des moûts de raisin et les avantages du jus de raisin concentré. A la suite de sa communication un vœu est adopté tendant à la suppression de la limitation dans la concentration des moûts. Dans les conditions actuelles la limitation au dixième est en effet seule autorisée.

Après une digression sur les intermédiaires, à laquelle l'assemblée n'a pas voulu s'attacher, le Congrès est déclaré clos.

LAPRUGNE.

LE VINAGE A LA CUVE

Aux Membres du Grand Conseil de la C. G. V.

Messieurs,

Vous allez vous réunir le 12 août à Narbonne, pour approuver ou non le projet de loi autorisant le vinage à la cuve.

Soyez des hommes d'affaires. — Vous avez prouvé, maintes fois, que vous étiez des hommes de cœur, prouvez aujourd'hui, plus que jamais, je vous en supplie, que vous êtes aussi des hommes d'affaires. Oh ! entendons-nous, d'affaires honnêtes et loyales, étalées au grand jour. Mais d'affaires tout de même.

Inutile de rappeler les immenses avantages que le vinage à la cuve donnerait à la viticulture, je crois les avoir suffisamment énumérés et discutés dans un précédent article.

Distillation insuffisante. — On a écrit récemment :

Allumons les alambics, faisons distiller les trop pleins, passons à la chaudière les petits vins, on ne distillera jamais assez.

Il y a plus de vingt ans qu'on nous donne ce conseil, mais la distillation des vins reste toujours insuffisante !

Il faut autre chose. — Il faut donc autre chose.

Tout le monde comprend facilement que si le vinage à la cuve était autorisé, une distillation préalable étant nécessaire, un gros stock de vins disparaîtrait tous les ans.

L'alcool est mauvais. — On a écrit aussi : « Le vin n'est pas de l'alcool, l'al-« cool est mauvais, le vin est bon, et voilà que nous allons mélanger cet « alcool au vin que nous voulons défendre ! Le vin est défendable, le vin a « fait ses preuves, le vin a fait la guerre, le vin est Roi... »

On pourrait bien dire aussi que l'alcool a fait la guerre, mais ce ne serait que des mots ajoutés à d'autres mots. Méfiez-vous des mots, surtout quand ils sont bien dits !

Pourquoi donc l'alcool de vin est mauvais, puisqu'il était, pour ainsi dire, le sang, la vie même de ce vin qui lui a donné naissance ?

Vinage et non alcoolisation. Du reste, on ne demande pas un mélange d'alcool et de vin, opération qui porterait le nom d'alcoolisation. On demande le vinage des vendanges avant leur fermentation. Dans l'expression première, l'idée d'alcool domine, dans la deuxième, au contraire, c'est l'idée de vin qui l'emporte.

C'est qu'en effet, après fermentation, si le vinage a été fait à doses modérées, à deux ou trois degrés par exemple, toute trace d'alcool libre disparaît et il ne reste qu'un *tout* qui est absolument du vin comme le vin qui provient de vendanges sucrées, de vendanges acidées, de vendanges déverdissées, de vendanges bisulfitées, de vendanges tannisées, etc., etc.

Les vendanges vinées donnent un vin naturel.— A tous ces vins on ne refuse pas le nom de vin naturel, pourquoi le refuserait-on aux vins provenant de vendanges vinées à la cuve ? Ce serait une injustice, vous ne voudrez pas en

être les complices ! Vous empêcheriez aussi nos bons vins de France de concurrencer avantageusement sur tous les marchés du monde entier les vins étrangers.

Sucrage des moûts comparé à tort à l'alcoolisation des vins. — M. Fortuné compare dans son article, paru dans le journal de la C. G. V. du 23 juillet, le sucrage des moûts à l'alcoolisation des vins. Il fait ressortir tous les avantages du sucrage des vendanges et insiste particulièrement sur les inconvénients du vinage des vins.

La comparaison, à mon humble avis, n'est pas heureuse. Il eût mieux valu, il me semble, comparer le sucrage des vendanges au vinage des vendanges. C'eut été plus intéressant pour les producteurs de vendanges de notre région.

Personne, en effet, ne demande le vinage des vins. Je crois l'avoir suffisamment démontré dans un précédent article.

Abrogation de la loi autorisant l'alcoolisation des vins. — On demanderait plutôt l'abrogation de la loi qui autorise le vinage, que dis-je, l'alcoolisation des vins destinés à l'étranger.

La surproduction, en effet, oblige les viticulteurs à chercher au loin de nouveaux débouchés et c'est précisément à ces nouveaux clients que la Loi permet d'offrir des vins alcoolisés ! ! !

Triste réalité ! ! !

M. Fortuné ne me paraît pas avoir examiné beaucoup de vins provenant de raisins vinés avant leur fermentation.

Dans son long article, qui préconise surtout le sucrage des vendanges, il ne consacre que quelques lignes au vinage des moûts et il s'exprime ainsi :

« Au point de vue qualité, le minimum d'inconvénients du vinage serait « obtenu par l'addition d'alcool au moût : la fermentation et les quelques mois « qui s'écoulent avant la consommation du vin nouveau atténuent les mau« vais effets chimiques et organoleptiques de cette addition. »

M. Fortuné écrit encore :

« On ne pourrait songer à viner, au fur et à mesure de la distillation. Il « faudrait conserver l'alcool pendant plusieurs mois, le temps de laisser « perdre le goût de chaudière qui rendrait le vin imbuvable. Ceci dit uni« quement pour les personnes qui prétendraient trouver dans le vinage des « vins une solution immédiate à la crise actuelle. »

M. Fortuné est dans l'erreur. — Que M. Fortuné me permette de lui dire qu'il est dans l'erreur la plus complète. Son affirmation est vraie pour l'opération qui consiste à mettre purement et simplement de l'alcool dans le vin et que, c'est inconcevable ! la Loi permet pour les vins destinés à l'exportation ! Mais complètement erronée pour l'opération qui consiste à mettre de l'alcool dans la cuve, en même temps que les raisins et avant que ceux-ci aient fermenté.

Affirmation. — Je l'ai déjà écrit, je l'écris encore et je l'affirme de la façon la plus formelle :

Quand on met de l'alcool dans la cuve, en même temps que les raisins, non pas d'une façon brutale, comme l'écrit M. Fortuné, car l'alcool étant un antiferment, pourrait anesthésier, en même temps que les germes de maladie, la bonne levure du vin, mais par doses successives, l'alcool réduit à 30 ou 40°, et en proportions convenables pour relever de 2 à 3 degrés la richesse en alcool que contient le moût en puissance.

On n'a pas à se préoccuper de la qualité de l'alcool. — On n'a pas à se préoccuper de la qualité de cet alcool. Après fermentation, il n'en reste aucune trace, ni à l'odorat, ni à la dégustation. L'odeur si caractéristique et si désagréable de l'alcool de marc disparaît complètement. Le bouquet du vin s'intensifie au contraire d'une façon remarquable.

Consommation immédiatement possible. — Ce vin provenant de vendanges vinées à la cuve est à la sortie de la cuve de fermentation meilleur comme bouquet que le vin provenant des mêmes raisins non vinés, auraient-ils même été sucrés, c'est dire qu'il peut être consommé de suite tout autant que l'autre provenant des mêmes raisins non vinés. Je l'affirme, que M. Fortuné, expérimentalement, s'en rende compte.

Rapport alcool-extrait. — Je connais moins les avantages de ces vins provenant de vendanges vinées au point de vue exclusivement chimique.

Il est permis toutefois de penser que l'alcool étant un puisssant dissolvant prendra en dissolution une bonne partie de ces éléments qui naturellement restent dans le marc et que son extrait sec sera plus corsé.

Le rapport alcool-extrait ne sera donc pas déséquilibré si, en même temps que le poids de l'alcool augmente, le poids de l'extrait sec augmente aussi. M. Fortuné doit savoir que pour 2 à 3 degrés d'alcool ajouté il ne faudrait pas avoir un fort supplément d'extrait sec pour que le rapport alcool-extrait ne dépasse pas, pour les vins rouges, le coefficient 4,5.

Vinage à titre d'essai. — Qu'on nous donne donc le droit de viner à la cuve, à titre d'essai tout au moins, et nous verrons qui aura raison.

En supposant que demain la loi ou le décret autorisant le vinage avec de l'alcool de vin, à la cuve, soit promulgué, il est bien certain qu'en septembre prochain rares seront les viticulteurs qui pourront en profiter. Où pourra-t-on, en effet, se procurer cet alcool de vin ?

Métier de l'année prochaine. — Mais il suffira que quelques-uns commencent pour que beaucoup d'autres les imitent l'année suivante... l'année prochaine, comme on dit si souvent en agriculture et surtout en viticulture ; comme on a dit autrefois pour les soufrages, pour les sulfatages, quand quelques-uns seulement avaient commencé de les appliquer... surtout si l'opération était avantageuse, financièrement parlant, et elle le serait sûrement.

Soupape de sûreté dérouillée. — A ce moment commencerait la grande distillation si impatiemment attendue et cette fameuse soupape de sûreté se dérouillerait enfin !

La viticulture aurait encore de beaux jours à passer.

Si nous avions le vinage à la cuve, à titre d'essai, l'expérience d'une année ne suffirait pas à cause des tâtonnements du début.

Emile Servière,
ingénieur-agricole, propriétaire-viticulteur
Le Grès-St-Paul, par Lunel (Hérault).

LES INDUSTRIELS PROTESTENT

CONTRE LA PROTECTION DOUANIÈRE

RÉCLAMÉE PAR LA VITICULTURE

La Section Viticole de la Fédération des Syndicats Agricoles de l'Oranie flétrit ces menées égoïstes et anti-nationales

Certains groupements commerciaux et industriels, quelques Chambres de commerce et, en particulier, celles des régions bordelaises et de Marseille ont protesté contre les mesures de protection douanière, poursuivies en vue de l'atténuation de la crise Viticole sous prétexte que les 3.500.000 hectos de vins étrangers importés ne représentaient que 4 o/o des 80 millions récoltés et, conséquemment, que la réduction de ces importations serait sans influence sur les cours. Il convient tout d'abord de montrer combien cet argument est insidieux. Ce n'est point, en effet, sur la totalité de la récolte que doit être calculé ce pourcentage. On sait que l'importation étrangère ne participe en aucune manière à la consommation non taxée des vignerons et des ouvriers viticoles, mais que les 3.500.000 hectos qu'elle représente ont leur répercussion entière et exclusive sur les 45 millions d'hectolitres de consommation taxée, ce qui réprésente effectivement un pourcentage de 8 o/o dont l'importance, proportionnellement considérable, est à souligner.

La C. G. V. a vertement relevé de tels moyens de discussion et protesté contre l'égoïsme aveugle des commerçants et industriels importateurs qui refusent le coefficient 3,00 de protection à la Viticulture alors que, prépondérants à la Commission parlementaire des Douanes, dans laquelle les agriculteurs sont en minorité, ils ont fait admettre par cette Commission pour la protection de leurs intérêts, un coefficient supérieur à 3.

Nous ferons encore remarquer que l'augmentation de 100 millions de francs au bénéfice de la balance commerciale douanière du premier trimestre de 1923 permettant de supputer une augmentation apparente de 400 millions environ, pour la campagne 1923 sur les échanges avec l'Espagne se réduit à 250 millions environ, compte tenu du change à 230 pésetas, en 1923, contre 170 pesetas environ, en 1922.

Là encore l'argument ne porte pas car il faut tenir compte des conséquences de la rupture antérieure des traités qui avait immobilisé durant le premier semestre de 1922, les exportations françaises.

Nous ne saurions trop nous élever contre cet égoïsme insensé, qui, au mépris de l'intérêt national, passe sous silence l'écart considérable et sans termes de comparaison qui existe entre la capacité d'achats de l'Espagne et celle de la viticulture française et algérienne.

Bon an mal an, l'Algérie, essentiellement agricole et viticole, importe, à elle seule, un minimum de 2 milliards de francs de productions françaises. Si l'on en juge par les taxes sur le chiffre d'affaires on peut évaluer à une dizaine de milliards le débouché offert par la Viticulture nationale avec ses ressources ressortissant à notre industrie. De telles constatations se passent de commentaires.

Il suffirait, en effet, d'une diminution de 1/10e de la capacité d'achat de la Viticulture sacrifiée, pour faire reculer de plus d'un milliard l'écoulement des produits français en face de quoi les 250 millions de l'Espagne seraient une bien faible compensation. Entre les deux clientèles, si même l'augmentation des droits de douane appliqués à nos produits manufacturés à leur entrée à l'étranger devait réduire quelque peu nos exportations sur les marchés extérieurs, l'hésitation n'est pas permise, elle se tournerait contre l'intérêt national.

De l'aveu même des négociants en soieries, leurs ventes à l'intérieur ont fléchi de 30 o/o et il en est de même certainement, pour les autres produits industriels. C'est sûrement de la crise viticole que date cette regrettable situation qui menace de s'aggraver, situation, qui devrait, à elle seule, constituer pour nos manufacturiers un précieux et redoutable avertissement.

Paiement en or, — Là encore notre protestation doit être entendue et gain de cause nous être donné. Il est injuste et illogique que nos exportations, boissons comprises, soient soumises à la frontière espagnole au paiement en or, des droits de dauane alors que le Gouvernement et la Commission des Douanes se refusent à appliquer le même traitement aux divers produits étrangers à leur entrée en France.

Considération tenue des variations importantes du change, le paiement or des droits est la base nécessaire et indispensable à la protection recherchée contre les importations vinicoles d'Espagne et plus généralement de l'Etranger.

De deux choses l'une, ou le paiement, en or, des droits sera appliqué par réciprocité aux boissons importées de l'étranger en le limitant à ces articles ou bien, plus opportunément, ce système, toujours à titre de réciprocité, devra être étendu à toutes les importations, matières premières comprises. La viticulture sacrifiée ne saurait être seule dupe et victime. A défaut, elle ne cessera de crier à l'injustice. La Commission des Douanes et le Gouvernement finiront bien par être convaincus qu'il est inique de voir l'industrie et le commerce fruster le Trésor en bénificiant, par privilège, du paiement des droits d'importation en franc-papier au lieu du franc-or qui devrait être perçu. Ce préjudice national se répercute fatalement sur la Viticulture qui doit parfaire au déficit créé par cette insuffisance de perception consentie au seul profit des commerçants et des industriels.

On voit à quelles justes conclusions conduit l'hostilité de l'industrie contre la Viticulture et quelles armes dangereuses elle fournit à l'étranger au moment où nos diplomates négocient à l'occasion de la fixation de la tarification générale des douanes que le Ministre du Commerce s'est engagé a soumettre sans retard à l'adhésion du Parlement.

Il est des occasions de garder le silence qu'il faut savoir respecter. Les représentants de l'Industrie ont trop parlé. Ils ont abusé de l'appui d'une certaine presse inaccessible aux Agriculteurs et Viticulteurs et trop facile à influencer ! ils en seront pour leurs frais ; leur propagande fratricide se retourne contre eux ; l'opinion les a jugés.

Mais nos groupements n'useront pas des mêmes armes. La défense qu'ils prennent des intérêts viticoles en péril vise, par dessus ces intérêts, à la prospérité de toutes les activités nationales. Ils n'attaqueront pas des adversaires à courte vue. L'avenir de nos grandes industries préoccupe les Vignerons autant que les préoccupe leur propre sort. Tout se tient dans l'économie nationale.

Si, toutefois, la viticulture devait traverser les heures redoutables de la mévente et, au cours de ces heures, subir, sur son marché déjà pléthorique, l'envahissement des produits étrangers, elle n'hésiterait pas, reniant le système protectionniste contre lequel s'élèvent les industriels lorsqu'il s'agit des vins, elle n'hésiterait pas à réclamer, toutes portes ouvertertes, l'entrée des productions étrangères en franchise des droits. A ce moment les rieurs, si tant est qu'il puisse s'en rencontrer dans la déconfiture et dans l'exaspération générales, nê seront pas du côté de l'industrie.

Fédération des Syndicats Agricoles de L'Oranie.

N.

CONGRÈS DE LA MUTUALITÉ AGRICOLE A BOURG

Le jeudi 28 juin, a eu lieu à Bourg le Congrès de la Mutualité agricole où, en plus de ce qui concerne la Mutualité, ont été discutées diverses questions techniques très intéressantes pour l'agriculture, telles que l'électrification des campagnes, la production de la volaille, l'exploitation des étangs, le logement des travailleurs ruraux, etc..., les coopératives agricoles avec, à l'appui, des rapports très documentés dont nous donnerons le résumé au cours des diverses questions traitées dans cet article.

M. Chéron, Ministre de l'Agriculture, assistait à la première session.

A l'unanimité, M. Vigier, ancien Ministre de l'Agriculture, est nommé président du Congrès.

Il rappelle que, à ce jour, le Crédit agricole compte 5000 Caisses locales de crédit et 99 Caisses régionales. Il a été prêté à long terme 35 millions et à moyen terme 19 millions. Il rappelle également que la fédération nationale de Crédit, dont M. Viger est président, a groupé toutes les sociétés en quatre branches : Syndicats agricoles, Caisses régionales de Crédit, Coopératives agricoles, Prévoyance agricole.

Caisse régionale de Crédit de l'Ain. — M. Valeix, professeur d'agriculture à Nantua, présente son rapport sur la caisse de crédit du département.

Cette caisse, en pleine prospérité actuellement, et qui continue à rendre de grands services, a été fondée le 2 mars 1907 au capital modeste de 44.730 fr.

Elle a progressé depuis et ses dépôts, à vue qui, en 1911 étaient seulement de 9.562 fr., s'élèvent en 1922 à 1.185.168 francs. Ces dépôts rendent service et les titulaires des comptes courants font toutes leurs opérations par chèque, ce qui évite tout risque et permet de rendre les billets de banque à la circulation au lieu de les thésauriser.

Quant aux prêts collectifs à long terme, ils sont surtout faits aux coopératives agricoles, notamment aux fruitières à Gruyère (43 prêts sur 50) pour améliorer leur outillage ou aménager leurs bâtiments. Pour les prêts individuels à long terme, rien que pour 1922, il a été fait à 2 o/o 129 prêts valant 760.400 fr. Prêts à 1 o/o, 42 d'une valeur de 401.100 fr.

La Caisse fait également des prêts à moyen terme, pour deux ans, aux petits cultivateurs voulant acheter deux vaches par exemple.

En résumé, la Caisse Régionale de Nantua, avec un capital versé de 297.590 fr. a eu un mouvement d'affaires de 67.445.606 fr. en 1922 contre 54.586.576 fr. en 1921. Le chiffre d'affaires égale 226 fois le capital versé.

Cette caisse continue donc à rendre les plus grands services aux cultivateurs, avec lesquels elle temporise en leur accordant les renouvellements nécessaires et des délais suffisants pour s'acquitter lorsqu'ils ont réalisé leur récolte.

Les coopératives agricoles. — Dans l'après-midi, M. Lecomte, directeur des services agricoles de Seine-et-Oise, en l'absence de M. Chauveau, sénateur de la Côte-d'Or, présente un rapport sur les coopératives agricoles, fait par M. Chauveau.

Les coopératives agricoles, soit de production, soit de transformation, doivent, pour réussir, s'industrialiser par l'emploi de machines pour le travail du sol ou la transformation de ses produits. La loi Clémentel (1906) leur accorde des facilités, en prêtant deux fois la valeur du capital souscrit et pour une durée de 15 à 25 ans. C'est grâce à cette facilité que beaucoup de coopératives de fromagerie de l'Ain, les fruitières à Gruyère, ont pu renouveler leur matériel de fabrication et réagencer leurs bâtiments. On a pu également établir dans l'Ain, une coopérative de fabrication de la choucroute, entre les cultivateurs de Rillieux, que les acheteurs Lyonnais exploitaient en leur achetant leurs choux à des prix trop bas. Enfin, pour l'établissement de leurs constructions et de leurs devis, elles profitent gratuitement du service du génie rural.

Mais on parle, actuellement, de leur faire payer l'impôt sur le chiffre d'affaires qu'elles paient déjà du reste pour la plupart. Aussi le Congrès a-t-il émis le vœu que les coopératives agricoles soient dispensées de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux et qu'elles soient également exonérées de l'impôt sur le chiffre d'affaires, au même titre que les agriculteurs isolés.

Les logements des travailleurs ruraux. — Vient ensuite l'intéressant rapport de M. Blanchard, directeur des services agricoles de Seine-et-Oise, sur les logements des ouvriers à la campagne. Il fait ressortir, avec raison, combien à cet égard il reste de progrès à réaliser.

En général les domestiques de ferme sont mal logés, un grand nombre couchent dans l'étable ou l'écurie. Or, à notre époque de rareté de la main-d'œuvre agricole, il importe, si on veut retenir les travailleurs à la terre, de les loger convenablement. A cet égard il a été déposé un projet de loi (5 août 1920), prescrivant l'obligation pour les fermiers et propriétaires ruraux de loger convenablement leur personnel. Mais il manque à cette loi un article autorisant les caisses de crédit agricole à faire des avances aux propriétaires pour l'aménagement ou la construction de logements séparés pour les travailleurs agricoles.

Les propriétaires d'une même région pourraient créer une coopérative dans ce but, laquelle pourrait solliciter une avance de la Caisse régionale de crédit.

Du reste, il faut élargir la question : ne pas se borner à construire des chambres pour les domestiques de ferme, mais les propriétaires et fermiers ont intérêt à construire des logements pour les ménages d'ouvriers agricoles, des journaliers, s'ils veulent les retenir à la campagne pendant toute l'année ; autrement ils partent pour la ville et sont perdus pour la culture. Aussi le Congrès émet-il le vœu que le projet de loi du 5 août soit rapidement examiné et voté et que des capitaux suffisants soient accordés à l'Office national du Crédit agricole.

L'électrification des campagnes. — On sait combien l'électricité rend des services dans les régions où on peut l'avoir dans de bonnes conditions : éclairage, force motrice, transports, etc. C'est ce que fait ressortir M. Henry Pierre dans son rapport sur cette intéressante question. Il reste encore dans l'Ain, quoique entouré d'usines électriques de toutes parts, 184 communes, soit 40 o o, dépourvues d'électricité. Si l'on veut retenir le paysan à la terre, il faut qu'il puisse trouver à la ferme, l'éclairage et la force motrice par l'électricité. Mais, outre le prix élevé de toutes les installations électriques (car actuellement elles coûtent 3 ou 4 fois plus qu'avant la guerre), il y a les difficultés avec les concessionnaires, dont les tarifs sont souvent trop élevés. Aussi songe-t-on à créer de vastes Syndicats d'électrification, comportant plusieurs communes. Il y a, en effet, au début, d'assez fortes avances à débourser pour la construction du réseau électrique, dont la dépense est longue à amortir. Il paraît donc plus rationnel de réaliser des syndicats de communes qui bénéficieraient, dans une certaine mesure, d'une avance ou subvention de l'Etat, et d'un emprunt à la Caisse de Crédit agricole. Par exemple : subvention de l'Etat, 20 o o ; emprunt, 40 o/o ; apport du Syndicat 40 o/o.

Ce genre de syndicats de communes pour l'électricité est très appliqué en Suisse ; quelques-uns comprennent jusqu'à 400 communes qui peuvent avoir ainsi l'électricité à très bas prix.

En résumé : le groupement des communes pour l'électrification des campagnes paraît supérieur au régime de concession qui profite surtout au concessionnaire. Mais il faudrait que chaque Syndicat comprenne au moins 40 à 50 communes. En terminant, M. Petit, ingénieur-électricien, donne d'intéressants détails sur la question.

La 2e partie du Congrès de la Mutualité agricole a eu lieu le samedi 30 juin, au retour d'une longue excursion dans les diverses régions montagneuses de l'Ain.

M. Pélissier, professeur d'agriculture à Belley, lit ensuite son rapport *sur les assurances mutuelles agricoles dans l'Ain.* Actuellement, il y a dans l'Ain : 253 mutuelles-bétail ; 83 mutuelles-incendie ; 4 mutuelles-accidents ; une mutuelle-grêle de 1216 membres. Le bétail assuré vaut environ 30 millions de francs ; les mutuelles-incendie assurent 120 millions de francs d'immeubles, etc. Il y a, en plus, la Caisse de réassurance, siégeant à Nantua.

Comme on le voit, l'Ain est l'un des premiers pour la mutualité agricole. La réassurance de Nantua prend à sa charge une partie des dommages en cas de sinistres importants ou dépassant un certain chiffre, mais ici, le taux de la cotisation de la réassurance varie selon l'importance des sinistres et aussi leur fréquence dans la mutuelle réassurée. Celles qui ont le plus de sinistrés paient une cotisation plus élevée, qui se détermine automatiquement. Quelques-unes bien administrées voient même leur cotisation de réassurance disparaître ou devenir très faible.

Les mutuelles-bétail de l'Ain ont, de plus, servi de cadre aux syndicats d'élevage d'arrondissement qui se sont créés dans l'Ain depuis 15-20 ans. Il en est résulté une amélioration très sensible de la qualité du bétail bovin de l'Ain.

Projet de loi sur les assurances sociales. — M. Roussel, directeur des Services agricoles de la Seine, traite ensuite de l'importante question des assurances sociales, motif du dépôt d'une loi le 22 mai 1921. Cette question est déjà résolue à l'étranger et surtout en Allemagne où depuis 1884 fonctionne

une loi sur l'assurance-maladie obligatoire pour tous les salariés de l'Industrie, du Commerce et de l'Agriculture. Nous ne pouvons que donner un résumé très court de ce projet qui prévoit des assurés obligatoires et facultatifs, et aussi l'assurance-maternité, l'assurance-invalidité et les soins médicaux.

L'Assurance serait (soit assurés obligatoires, soit facultalifs) accordée aux salariés touchant moins de 10.000 fr. par an. L'organisation de ces assurances serait confiée à l'Office départemental agricole. D'autres proposent de la confier à deux associations agricoles choisies dans le département.

L'ensemble du projet prévoit environ 1600 millions de recettes la première année et 80 millions pour la participation de l'Etat. Ces chiffres augmenteront à l'avenir, mais le pays pourra-t-il supporter cette nouvelle charge.

Il y aura lieu de revenir sur cet important projet d'assurances sociales, pour mieux l'adapter aux travailleurs agricoles.

Rapport entre coopératives de production agricole et les coopératives de consommation, par M. Chanal, sénateur de l'Ain. — Il y a en France environ 2500 coopératives agricoles. D'autre part, il y a aussi de nombreuses coopératives de *consommation*. Or il y a, jusqu'ici, peu de rapports entre ces deux genres de coopératives. Il y aurait cependant grand avantage pour les deux, afin d'éviter les prix exagérés de la spéculation (les fromages de gruyère, par exemple) et les prélèvements abusifs des intermédiaires. On pourrait prévoir une organisation d'un comptoir d'achat et de vente, sorte d'intermédiaire entre les sociétés de production et celles de consommation. Mais dans la pratique le fonctionnement de cet organisme présenterait certaines difficultés de réalisation. Il y aurait lieu de créer des associations, des fédérations de coopératives et le Congrès émet le vœu que l'Etat accorde, aux associations de coopératives les mêmes avantages que la loi du 5 août 1920 accorde aux coopératives simples.

La production de la volaille. — M. Forgeot, vétérinaire départemental, donne communication d'une intéressante étude sur la volaille dans l'Ain, dont la production atteint aujourd'hui plusieurs dizaines de millions de francs. Les prix ont plus que triplé depuis 1914. Mais en présence d'une production aussi forte, il faudrait, dès maintenant, sélectionner les produits de la basse-cour et les vendre en commun. La race bressanne est déjà classée partout ; il faut la maintenir et l'améliorer. On pourrait déjà organiser des sections de ramassage et de vente des œufs (se fait dans les Charentes). M. Forgeot lit à ce sujet un projet de statuts de Société coopérative, comportant le ramassage des œufs et fait prévoir la fabrication de conserves de volailles. Ce projet est adopté par le Congrès.

Le bétail bovin et les fruitières de l'Ain. — Nous entendons ensuite M. Duc, directeur des Services agricoles de l'Ain, sur l'amélioration du bétail bovin du département. Il décrit les diverses races de la région : de Gex, de la Bresse, de la Dombes, etc., et montre ce qui a été réalisé depuis 15 ans pour l'amélioration du bétail bovin : création de nombreux syndicats d'élevage, introduction de taureaux suisses, gessiens, Montbéliard, Abondance, etc... et amélioration aussi du régime alimentaire. La conséquence a été une augmentation notable de la production du lait, et la fabrication plus importante du fromage de gruyère, et par suite, amélioration des coopératives de fabrication (matériel et bâtiments). Enfin la vente du lait en nature sur Lyon

(50.000 litres par jour). Il se fera un jour une entente entre le syndicat des vendeurs de lait et le syndicat des fruitières de l'Ain.

Enfin, la dernière question traitée, très intéressante, est celle de *l'exploitation des étangs de la Dombes, dans l'Ain*. A ce sujet, M. Sélariès, professeur adjoint à la direction des S. A., nous fait part de son rapport très documenté. L'utilisation des étangs était toute indiquée dans cette région à sous-sol imperméable et où l'eau séjourne en permanence. Il y avait autrefois environ 20.000 hectares d'étangs, dont une partie, 6.000 hectares, furent défrichés en 1855 pour assainir la région. Mais à côté, il y a le rendement en poisson, pas négligeable, surtout aujourd'hui où la main-d'œuvre agricole se raréfie et devient trop coûteuse.

On met généralement en eau pendant deux ans et on cultive l'avoine la troisième année, après avoir vidé l'étang.

La loi Bérard (1901) a permis la remise en eau des étangs, ce dont beaucoup ont profité. On admet actuellement une production de 1.500.000 kilogr. de poisson environ, qui se vend aujourd'hui environ 300 francs les 100 kilos. Actuellement, les producteurs tendent à s'associer pour la vente de leurs poissons. On veut aussi améliorer le matériel de transport du poisson vivant (wagons-réservoirs spéciaux). On pourrait étendre ces associations à la création de bassins d'empoissonnement et d'alevinage pour la sélection des espèces, la lutte contre les braconniers, etc...

Le Congrès se termina à six heures du soir et fut complété le lendemain, 1er juillet, par une intéressante excursion à l'Ecole d'agriculture de Cibeins (c. Mizérieux) appartenant à la ville de Lyon.

J. GRANDVOINNET,
Ingénieur agricole.

BIBLIOGRAPHIE

Guide de l'emploi de l'acide sulfureux en vinification, par G. Gimel, ingénieur-agricole, chimiste (un volume, prix 5 fr., en vente à l'Institut Jacquemin, à Malzéville, près Nancy).

Cet ouvrage, récompensé d'une médaille d'or par la Société des Agriculteurs de France, résume de façon très claire et très précise, tous les travaux des auteurs qui se sont occupés de cette question, et parmi lesquels M. Gimel occupe lui-même une place importante. Il constitue un bon guide pour les viticulteurs, et surtout pour ceux qui, jusqu'à ce jour, ont ignoré l'emploi de l'acide sulfureux en vinification.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours d'Appareils pour le séchage artificiel des Fruits et Légumes.

Ce concours, organisé par la Société d'agriculture, d'horticulture et d'acclimatation du Var, aura lieu à Toulon, du jeudi 27 au samedi 30 septembre prochain. Ce concours ne comporte aucun programme spécial et la plus grande latitude est laissée à l'initiative des constructeurs eux-mêmes, pourvu que les appareils présentés remplissent les conditions demandées, savoir :

Présentation d'un appareil simple, pratique, d'un maniement facile, peu

encombrant et d'un prix relativement peu élevé, pouvant être mis à la portée de nos agriculteurs et destiné principalement à la dessiccation ménagère des fruits et légumes récoltés dans une moyenne et une petite exploitation rurale. Le but poursuivi par la société est de pouvoir doter chaque ferme d'un appareil à sécher, de même qu'elle possède un pressoir pour la fabrication du vin, un tarare pour le nettoyage des grains, une charrue pour le labourage des terres, etc.

Une prime en espèce de 2.000 francs sera attribuée à l'inventeur de l'appareil qui, après essais, aura été classé premier par le jury. Les essais porteront spécialement sur la dessiccation des figues.

Pour l'inscription des demandes d'admission et pour tous autres renseignements, les exposants sont priés de s'adresser au secrétariat général de la société, 5, place d'Armes, à Toulon.

Récoltons les plantes médicinales sauvages. — Parmi les plantes sauvages qui poussent en abondance dans les fossés et terrains incultes, qui infestent même nos champs et nos prairies, il en est beaucoup que l'herboristerie et l'industrie pharmaceutique recherchent et payent très cher. La récolte de ces plantes serait, pour les populations des campagnes, une source de profit très appréciable.

Ceux de nos lecteurs que cette question intéresserait pourront s'adresser à l'Office de vulgarisation des plantes médicidales, 27, rue de Linselles, Halluin (Nord), qui leur donnera gratuitement tous renseignements utiles.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.*— « Le commerce ayant dû faire quelques réapprovisionnements, ses demandes ont donné lieu à un certain mouvement d'affaires en reventes, et par suite les cours sont demeurés fermes sur place pour les affaires ainsi traitées de gros à gros pendant la dernière huitaine, où les arrivages pour la vente ont été rares. Des vins rouges du Midi 8° ont été payés de 60 à 64 fr.; des 9° ont vu les prix de 69 à 72 fr.; des 10° ceux de 76 à 80 fr. Des Algérie rouges 11 à 12° ont été offerts de 96 à 110 fr. des vins blancs de Touraine, faisant 7°5 à 8° ont été proposés de 47 à 54 fr.; des Espagne 12°5 à 110 fr.. Le tout l'hecto nu et sur gare de Paris.

La note du *Marché aux vins* est ainsi conçue :

Des ordres plus importants et plus nombreux de réassortiment en vins rouges de tous degrés ont été enregistrés cette semaine. Les vins blancs ont fait aussi l'objet de transactions et les cours d'ensemble sont très soutenus.

Pas de changement dans les prix de vente au détail dans Paris ; ces prix sont très divers du reste, suivant les quartiers et la clientèle.»

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 30 juillet	Cours du 6 août
7 à 8°.....	104	»	»
8 à 9°.....		41	45
9 à 10°.....	à	à	à
10 à 11°.....		62	65
11 à ».....	124	»	»

Costières	»	68 à 80	70 à 82
Rosé, paillet, gris	104 à 120	5,50 fr. à 6 le deg.	5,50 à 6 fr. le d.
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

La Cave coopérative de Saint-Laurent-d'Aigouze (Gard) a vendu des lots de son vin rouge 9,3 aux dates et prix suivants :

Les 21 et 22 juillet, quarante-six francs (46 fr.) ; les 23 et 24, quarante-sept francs (47 fr.) ; les 25, 26 et 27, quarante-huit francs (48 fr.) ; le 28, les offres de quarante-neuf francs (49 fr.) ont été refusées ; le 30, quelques lots à cinquante francs (50 fr.).

Les demandes et les retiraisons se font de plus en plus nombreuses.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 31 juillet	Cours du 7 août
7 à 8°	98	41	42
8 à 9°	115	à	à
9 à 10°	»		
10° et au-dessus	»	65	66
Rosé	»	5 à 5 fr. 50 le d.	5 à 5 fr. 50 le d.
Blanc	»	»	»

— **Béziers**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 27 juillet	Cours du 3 août
7 à 8°	100	»	»
8 à 9°	à	39	40
9 à 10°	115	»	à
10 à 12°	»	68	68
Vins rosés	»	5 à 5 fr. 50 le d.	5 à 5 fr. 50 le d
Vins blancs	»	6 à 7 fr. le d.	6 à 7 fr. le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 6 août. — Vins rouges : de 9 à 10 degrés, de 45 à 53 fr.; de 10 à 11 degrés, de 53 à 66 fr.; de 11 à 12 degrés, de 66 à 78 fr.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, et selon degré, qualité et conditions.

AUDE. — **Narbonne**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 26 juillet	Cours du 2 août
7 à 8°	100	»	»
8 à 9°	118	39 à 45	40 à 45
9 à 10°	»	45 à 53	45 à 53
10 à 11°	»	53 à 66	53 à 66
11 et au-dessus	»	66 à 80	66 à 80

Carcassonne. — Cours des vins et alcools du 4 août : vins de 8 à 11 deg., de 38 à 67 fr. l'hect. Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris en cave du récoltant, tous frais en sus.

Lézignan. — On signale la vente de 12.000 hectos de la Coopérative de Lézignan, à 5,05 le degré, à la maison Carles, distillateur à Narbonne.

On signale les ventes Rives, 10° couverts à 56 fr.; Vve Castello, 11° couverts, 70 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 28 juillet	Cours du 4 août
7 à 8°	100	»	»

8 à 9°.....	à	38 à 42	38 à 42
9 à 10°.....	118	42 à 50	42 à 50
10 à 11°.....	»	50 à 64	50 à 65
11 à 12°.....	»		»
12 à 13°.....	»		»

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 1er août — Vins de la Région : Rouge : 8 à 10 degrés, 40 à 55 fr. l'hecto; 10 à 12 degrés, 55 à 75 francs.

Rosé, 10 à 12 degrés, 55 à 72 fr. l'hecto.

Blanc, 10 à 12 degrés, 55 à 75 fr., suivant qualité, couleur, éloignement de la cave, pour marchandises prises en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie et vins d'Espagne sans transactions.

Loiret. — **Orléans.** — Cote officielle des courtiers assermentés.

Vin rouge du pays Gris-Meunier 1922, la pièce nue 165 à 195 fr.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue 105 à 130 fr.

Vin blanc de Blois les 228 litres nu 95 fr.

Gironde. — **Bordeaux.** — Prix courant rédigé en chambre syndicale des courtiers en marchandises inscrits et assermentés au Tribunal de Commerce de Bordeaux :

Vins blancs, le tonneau :

	1920		1921	
	—		—	
1er grand cru, ch. Yquem.....	13000 à		16000 à	
1ers crus.....	6000	8000	6000	8000
2es crus.....	4500	5000	5000	5500
Bourgeois, Sauternes et similaires.	4000	4500	4500	5000
1er et 2e crus Ste-Croix-du-Mont...	3500	4000	3500	4000
Loupiac et similaires.....	3000	3500	3000	3500
1res Graves supérieures.....	2500	2800	2500	2800

ALGÉRIE. — **Alger.** — Cours des vins établis par la Cie des courtiers assermentés. — Marché du 28 juillet 1923.

Vin rouge extra, 12°5 à 13°5, le degré, 6 fr. 75 à 7 fr. Toutes les autres qualités réunies, 6 fr. 25 à 6 fr. 75 le degré.

Vin blanc : de raisins rouges, 6 fr. à 6 fr. 50 le degré ; de raisins blancs, sans affaires.

Vins sur souches : 4 fr. 50 à 5 fr. le degré, à la propriété.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, l'hectolitre, 450 fr. ; marc à 86 degrés, manque ; de Montpellier à 52 degrés, l'hectolitre, 350 fr. ; de marc à 52 degrés, manque. Pris en distillerie, tous frais en sus et par un minimum de 12 pipes.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 470 à 480 ; eau-de-vie de vin, 52°, 350 à 360 fr. l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 450 à »»» fr. l'hectolitre ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 190 fr.

Narbonne. — Trois-six de vin à 86°, 460 à »»» fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 350 fr. ; 3/6 de marc, 86°, et eau-de-vie de marc, 52°, manquent, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Perpignan. — Pas d'affaires.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, »»» fr. les 100 kilos ; tartre brut, pour 70 degrés casserole, 1 fr. 90 le degré ; pour 75 degrés, 1 fr. 95 le degré ; lie de vin, pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. le degré. Pris à la propriété.

CÉRÉALES

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k ou baisse
Blés dur 2 disp	1.14 3/4	55.31	73.75	— 0.89
Maïs disp	1.02 1/2	56.92	71.15	— 0.74

Blé roux d'hiver n° 2 disponible 110 3/4 c (71 fr. 18 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 109 3/4 cents (70 fr. 54).

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 7 août 1923.

	Août	Septembre	4 derniers
Blé	84.25 à 84 P.	82.50 à 82 P.	83.25 P.
Seigle	61 N.	61 V.	61 P.
Avoine noire	59.75 à 59.50 P.	55 N.	54.75 à 54.25
Avoine	57.75 V.	54 V.	54 V.

Montpellier. — Blés : pays (vieux), 90 francs les 100 kilos ; force, 107 fr., marchandise nue, prise sur place.

Grains grossiers. — Avoine grise de pays, 65 à 67 fr. les 100 kilos ; paumelle, 63 à 65 francs ; orge, 58 à 60 fr. ; seigle, 68 fr., marchandise nue, prise sur place.

Alger. — Marché du 28 juillet 1923 : Blé tendre colon, 79 à 83 fr. 50 les 100 kilos. Blé dur colon suivant provenance et qualité, 75 à 78 fr. les 100 kilos. Orge colon, 43 à 44 fr. les 100 kilos. Avoine, 49 à 50 fr. les 100 kilos. Fèves et féverolles, 72 à 76 fr. les 100 kil. Foin, 15 à 17 fr. les 100 kilos. Paille, 8 fr. les 100 kilos.

BESTIAUX

Paris-*La Villette.*
Au poids vif, on cote le kilo

	1re qual.	2e qual.	3e qual.	Prix extrêmes
Bœuf	4 02	3 44	2 97	1 80 à 4 20
Vaches	3 96	3 30	2 65	1 80 à 4 32
Taureaux	3 24	2 80	2 60	1 80 à 3 41
Veaux	5 28	4 50	6 57	2 69 à 5 70
Moutons	6 05	4 50	3 75	2 90 à 49
Porcs	6 20	6 10	5 90	4 70 à 6 20

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 29 Juillet 1923 au Samedi 4 Août 1923

	TEMPÉRATURE 1923		TEMPÉRATURE 1922		PLUIE 1923	PLUIE 1922	TEMPÉRATURE 1923		TEMPÉRATURE 1922		PLUIE 1923	PLUIE 1922
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Châlons-sur-Marne**					
Dimanche	22.0	12.0	25.0	12.0	»	»	»	»	28.0	17.0	»	»
Lundi	22.0	16.0	24.0	16.0	»	»	»	»	23.6	10 2	»	2,3
Mardi	23.0	17.0	22.0	11.0	1	»	»	»	21.0	11.0	»	»
Mercredi	19.0	12.0	24 0	9.0	8	»	»	»	23.0	8.0	»	»
Jeudi	22.0	9.0	21 0	10.0	»	»	»	»	24.2	12.0	»	
Vendredi	26.0	8 0	22.0	13.0	»	»	»	»	26.4	13.5	»	0.9
Samedi	»	»	25.0	17.0	»	»	»	»	25.0	14.2	»	»
Total	880.0	509 0	865.0	466 0	22	70	780.5	348.2	950.0	453.2	24.0	54.8
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche		»	25.0	16.0	»	»	27.0	14.0	23.0	9.0	3	»
Lundi	24.0	»	27.0	17.0	»	1	23.0	14.0	27.0	14 0	4	»
Mardi	»	18.0	22 0	13 0	2	»	25.0	17.0	29.0	17.0	»	14
Mercredi	»	»	21.0	12.0	»	»	24.0	14.0	27.0	15 0	1	1
Jeudi	»	11.0	22.0	10.0	»	»	25.0	9.0	21 0	8.0	»	»
Vendredi	»	»	25.0	12.0	»	»	»	»	23.0	11.0	»	»
Samedi	»	»	24.0	13.0	»	»	»	»	26.0	15.0	»	»
Total	422.0	413.0	860 0	486 0	43	44	965 0	503 0	919 0	450 0	23	111
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	»	17.0	»	»	»	»	»	16.0	27.0	9.0	0	»
Lundi	»	16.0	30.0	16.0	»	»	26.0	16.0	29.0	14.0	»	»
Mardi	»	15.0	29.0	16.0	»	»	29.0	16.0	31.0	19.0	»	»
Mercredi	»	17.0	26.0	12.0	»	»	32.0	19.0	29.0	14.0	2	»
Jeudi	26.0	»	22.0	10.0	»		27.0	9.0	23.0	11.0	»	»
Vendredi	»	16.0	23.0	8.0	2	»	31.0	18.0	22.0	11.0	»	»
Samedi	»	»	28.0	15.0	»	»	»	»	26.0	13.0	»	»
Total	827.0	349 0	793 0	356 0	2	55	1008 0	568.0	968 0	500 0	6	83
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	27.0	15.0	»	»	»	»	27.0	»	»	»	»	»
Lundi	26.0	17.0	32.0	13.0	»	»	35 0	21.0	»	»	»	»
Mardi	25.0	16.0	25.0	8.0	»	»	35.0	20.0	24.0	14 0	»	»
Mercredi	29.0	16.0	25.0	5.0	»	»	35.0	16.0	28.0	17.0	»	»
Jeudi	28.0	14.0	24.0	15.0	»	»	28.0	16.0	»	»	»	»
Vendredi	29.0	16.0	»	»	25	»	33.0	22.0	28.0	12 0	»	»
Samedi	»	»	27.0	12.0	»	2	»	»	29.0	16.0	»	»
Total	1042.0	528 0	670 0	307 0	106	32	759 0	585 0	877.0	445 0	37	4
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	»	15.0	»	»	»	»	33 9	17.9	28 0	13.3	»	»
Lundi	29.0	16.0	32.0	13.0	»	»	32 5	20.3	28 0	12.9	»	»
Mardi	31.0	17.0	29.0	19.0	»	»	30.3	18 4	30 0	17 0	»	»
Mercredi	34.0	17.0	23.0	15.0	»	»	33.0	19 5	30.0	17.9	»	»
Jeudi	»	17.0	25.0	9.0	»	»	32 1	15 2	28.7	14 1	»	»
Vendredi	33.0	19.0	30.0	12 0	1	»	36 6	18 0	28.0	11 4	»	»
Samedi	»	»	32.0	15.0	»	»	36.2	20.8	28.6	17.3	»	»
Total	980 0	592 0	896 0	434 0	18	34	1301.7	675 4	1139 9	578.8	4 5	12.7
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	22.0	21.0	»	»	»	»	29.0	21.0	27.0	20.0	»	»
Lundi	30.0	20.0	30.0	20.0	»	»	31.0	22.0	26.0	19 0	»	»
Mardi	34.0	19.0	27.0	22.0	»	»	29.0	21.0	27.0	20.0	»	»
Mercredi	33.0	20.0	30.0	20.0	»	»	30.0	22.0	27.0	19.0	»	»
Jeudi	32.0	19.0	27.0	15.0	»	»	38.0	24.0	26.0	12.0	»	»
Vendredi	28.0	»	28.0	15.0	»	»	33.0	23.0	27.0	20 0	»	»
Samedi	»	»	29.0	18.0	»	»	»	»	29.0	20.0	»	»
Total	1022 0	659 0	1048.0	648.0	3	23	1057.0	753 0	1127 0	788 0	29	»

Observations. — Eté.